



## 1. BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (HU)

55 812 01 0010 55 02 Vendéglátó szakmenedzser

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DER BERUFLICHEN QUALIFIKATION (DE)

Fachmanager/in für Gastronomie  
(DIE ÜBERSETZUNG DER BEZEICHNUNG DIEN T NUR ZUR INFORMATION)

## 3. BESCHREIBUNG DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

### Der Facharbeiter ist in der Lage:

- Geschäftsführungs- und Arbeitsmarktkenntnisse, Stellensuchtechniken anzuwenden;
- Tätigkeit Fachkommunikation auszuüben;
- Computertätigkeiten operativ zu organisieren;
- Unternehmen zu managen;
- Tätigkeiten in der Gastronomie operativ zu organisieren;
- Aufgaben beim Management eines Unternehmens in der Gastronomie zu versehen;
- Dienstleistung Übernachtung und Veranstaltungsorganisation durchzuführen;
- Touristische Analysen und Dienstleistungstätigkeit durchzuführen;
- Das vielseitige System des Fremdenverkehrs aufmerksam zu verfolgen und zu bewerten;
- Produkte von Unternehmen in der Gastronomie zu gestalten und gewinnbringend zu vertreiben;
- Seine/Ihre Arbeit unter Berücksichtigung der Eigenheiten in Bezug auf Dienstleistungen und Kontaktpflege im Fremdenverkehr auszuüben;
- Effektiv Unternehmen im Fremdenverkehr zu führen.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND

1415 Leiter einer gastronomischen Kleinorganisation (Direktor, Präsident, Geschäftsführer, Manager)  
3641 Tourismuskaufmann/-frau (Privat- und Geschäftsreisen)

### (\*) Bemerkungen:

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über das betreffende Zeugnis zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Als Grundlage des Formats des Formulars dienten die folgenden Dokumente:

Entscheidung 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen; Entscheidung 96/C 224/04 des Rates vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise; Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©Europäische Gemeinschaften 2002 ©

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der das Zeugnis ausstellenden Stelle</b>	<b>Name und Status der für die Anerkennung des Zeugnisses zuständigen nationalen Behörde</b>  Bei den zu dem Sozialer und Arbeitsministerium (SZMM) gehörender Fachausbildungen die vom SZMM beauftragte, pro Fachausbildung geschaffener, unabhängiger Fachausschuß.	
<b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b>  <b>OKJ-Fachausbildungsstufe:</b> 55 Auf Abitur basierende Hochschul-Berufsqualifikationen. <b>ISCED97 Kode:</b> 4CV	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  Durchschnitt der pro Prüfungseinheit erreichten prozentualen Leistungen, angegeben in Noten unter Berücksichtigung der Gewichtung nach den Berufs- und Prüfungsanforderungen: 81-100% sehr gut (5) 71-80% gut (4) 61-70% befriedigend (3) 51-60% mangelhaft (2) 0-50% ungenügend (1)	
	ID-Nummer und Bezeichnung des Berufs Anforderungsmoduls und die in der Prüfungseinheit des zugeordneten Berufs Anforderungsmoduls erreichte Leistung in Prozent:	
<b>Seriennummer des Zeugnisses:</b>  PT K <b>lfd. Nummer:</b>  123456	2655-06 Anwendung von verwaltungs- und arbeitsmarktbezogenen Kenntnissen sowie Stellensuchtechniken	100%
	2656-06 Berufliche Kommunikationstätigkeit	100%
	2657-06 Anwendung der informatischen und wirtschaftlichen Fachfremdsprache	100%
	2658-06 Management von Unternehmen	100%
	2413-06 Operative Organisation von gastronomischer Tätigkeit	100%
	2414-06 Managementaufgaben im Gastronomieunternehmen	100%
	2415-06 Unterbringungsdienstleistung und Organisation von Veranstaltungen	100%
	2416-06 Analyse- und Dienstleistungstätigkeit im Bereich des Tourismus	100%
<b>Datum der Ausstellung des Zeugnisses:</b>  2021.06.18	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in %):</b>	<b>100%</b>
	<b>Leistung des Prüflings in der Fachprüfung (Angaben in Noten):</b>	<b>5</b>
<b>Zugang zur nächsten Schul-/Ausbildungsstufe</b>  In die Hochschulbildung	<b>Internationale Abkommen</b>	
<b>Sonstige Informationen in Bezug auf den Fachausbildungsprozess (Registernummer der akkreditierten Maßnahme)</b>  Anzahl der erreichbaren Kreditpunkte: 120 Kreditpunkte		
<b>Rechtsgrundlagen</b>  Verordnung des Ministers für Soziales und Arbeit Nr. 15/2008 (VIII. 13.) über die in die Zuständigkeit des Ministers für Soziales und Arbeit fallenden fachlichen und Prüfungsanforderungen der Berufe, Gesetz Nr. LXXVI vom Jahr 1993 über die Berufsausbildung.		

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

Beschreibung des fachtheoretischen und fachpraktischen Unterrichts	in Prozent der gesamten Maßnahme %	Zeitdauer (Stunden/Wochen/Monate/Jahre)
Schule/Ausbildungszentrum	Theorie: 40 % Praxis: 60 %	
Betrieb		
Akkreditierte Vorqualifikation		
Gesamte Ausbildungsdauer		2000 Stunden

### Zugangsbedingungen:

Abitur

Diese Zeugnisergänzung wurde auf der Grundlage der Ausfüllungshinweise zusammengestellt, die auf den Homepages der Nationalen Referenzzentrale (Nemzeti Referencia Központ) und der Nationalen Europass-Zentrale (Nemzeti Europass Központ) veröffentlicht wurden.

**Nationale Referenzzentrale– NSZFH – <http://nrk.nive.hu>**

Leiter der Prüfungsorganisation:  
Ausstellungsdatum: 2021.06.18

**L. S.**